Pflaumen-Blechkuchen

Zutaten für 1 Blech (24 Stücke):

Boden:

300g Quark
12 EL Milch
12 EL Rapsöl
150g Zucker
16g Vanillezucker
2 Messerspitzen Salz
600g Mehl
2 Pkt. Backpulver

Belag:

2kg Pflaumen oder alternativ Zwetschgen
Zimt und Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Salz und Quark verrühren. Öl und Milch zugeben und alles nochmals verquirlen. Mehl mit Backpulver vermischen und von Hand unter die Quarkmasse arbeiten bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz (ähnlich Hefeteig) angenommen hat.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen und andrücken.

Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Die Pflaumen schuppenartig auf dem Teig verteilen, Kuchen in den Backofen geben und für ca. 45 Minuten backen. Nach der Backzeit leicht abkühlen lassen und mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen.

Nährwertangaben: 210 kcal p.P., 33 g KH p.P.